



Professional que s'encarrega de les diferents fases necessàries del procés d'elaboració d'un vi i/o d'altres productes derivats a partir del moment de la criança (emmagatzematge, control dels temps de criança segons tipus de producte, trabsals, airejament del vi o derivat, estabilització, embotellat, etc.). Segueix en tot moment els protocols i procediments establerts per a cada producte per assegurar-ne la màxima qualitat. Combina durant tot el procés, diverses eines, tècniques i tecnologies.

FUNCIONS

- » Preparar i controlar les matèries primeres quan inicia el procés de criança dels productes.
- » Analitzar i seleccionar per cada cas les tècniques i eines d'emmagatzematge i criança més adequades.
- » Dur a terme el control dels temps d'emmagatzematge de cada producte.
- » Aplicar els tractaments físics i químics establerts en els manuals de procediment.
- » Dur a terme tasques relacionades amb les fases finals del procés d'elaboració del producte (airejament, estabilització, embotellament, etc.).



COMPETÈNCIES TÈCNQUES

Coneixements necessaris

- » Coneixements enològics i vitivinícoles.
- » Coneixements sobre química del vi.
- » Coneixements i utilització de la tecnologia i maquinària específica pròpia de l'ocupació (premses, tines, filtres, embotelladores, etc.).
- » Coneixements i aplicació de tècniques de control de qualitat.
- » Coneixements i aplicació de les mesures i normatives de prevenció de riscos laborals, higiene i seguretat alimentària.



COMPETÈNCIES BÀSIQUES

Coneixements mínims necessaris

- » Català i Castellà (nivell alt).
- » Càlcul funcional (sumar, restar, multiplicar i dividir).
- » Nivell mig de competència informàtica (Office i BD).
- » Nivell mig de competència digital (programari específic per al control de processos i de gestió de bodegues).



COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

Habilitats personals

- » Autonomia i proactivitat.
- » Orientació a l'assoliment.
- » Preocupació per l'ordre i la qualitat.



SORTIDES PROFESSIONALS

- » Cellers i bodegues.
- » Cooperatives Vitivinícoles.
- » Empreses de producció de vi.
- » Empreses de turisme enològic.

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mitjà	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
		En ocasions es valora/requereix: <ul style="list-style-type: none"> » CFGS de la Família Professional Indústries Alimentàries: Vitivinicultura. 		En ocasions es valora/requereix: <ul style="list-style-type: none"> » Certificat de Professionalitat de la Família Indústria Alimentària: "Elaboració vins i licors" (Nivell 2). » "Enotècnia" (Nivell 3). » "Indústries derivades del raïm i del vi" (Nivell 3). » Formació en seguretat, sanitat i higiene en la indústria alimentària. » Formació en procés d'enologia i el tast, operacions bàsiques en celler, elaboració de productes BIO, etc.

*A més d'aquesta formació també cal tenir en compte aquelles titulacions equivalents i/o homologades

Característiques més rellevants d'aquesta ocupació a la Xarxa XALOC*

* Font: Plataforma Telemàtica de la Xarxa de Serveis Locals d'Ocupació (XALOC). Dades a partir de les ofertes de feina gestionades a l'any 2023.



REQUISITS MÉS VALORATS PER LES EMPRESES

Experiència mitjana requerida: 12-18 mesos

Freqüentment es requereix: Permís de conduir B i vehicle propi.

Ofimàtica: processador de textos, tractament de les dades, fulls de càlcul, presentacions, navegació per Internet, correu electrònic.

Carnet de Conductor/ de carretó elevador.



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Temporal

Durada Entre 1 i 3 mesos

Jornada Dada no disponible

Dada no disponible

EMPRESA

Sector Indústria

Mida Petita empresa (de 10 a 49 treballadors/es)



4

Llocs de treball oferts



VOLS FORMAR-TE EN AQUESTA OCUPACIÓ?



VOLS TREBALLAR EN AQUESTA OCUPACIÓ?



PER SABER-NE MÉS

Estudiar a Catalunya:

<https://triaeducativa.gencat.cat/ca/inici/>

Cercador Formació SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/vull-formar-me/cercadors-formacio-especialitats/cercador-integrat>

Vols treballar a l'administració pública-CIDO:

<https://cido.diba.cat/oposicions>

Guia de competències clau del mercat de treball- Diputació de Barcelona:

https://formawiki.diba.cat/pub/of_tec_est_des_econo/652b3d7f_guia_de_competencies_clau_del_mercat_de_treball/

Baròmetre de competències i ocupacions- UOC-Pimec:

<https://www.barometreocupacions.cat/>

Treball per ocupacions-Generalitat:

<https://treballperocupacions.observatoritreball.gencat.cat/treballperocupacions/web/home>

Conèixer les feines- SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/busco-feina/coneix-cataleg-feines>

ChallengeFutur: coneix les ocupacions amb +futur- Diputació de Barcelona:

<https://www.diba.cat/web/economieslocals/challengefutur>

Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:

https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador_ocupacions/index.jsp

Perfils professionals locals-Ajuntament de Caldes de Montbui:

<https://www.caldesdemontbui.cat/temes/desenvolupament-economic-la-piqueta/perfils-professionals-locales/>

Mapes d'ocupació amb futur-Ajuntament de Manlleu:

<https://www.manlleu.cat/ope/mapes.htm>

Els perfils professionals-Ajuntament de Sabadell:

<https://www.sabadelltreball.cat/perfils-professionals>

Fitxes ocupacionals- Ajuntament de Viladecans:

<https://www.viladecans.cat/ca/perfilprofesional>

Per conèixer més oportunitats laborals d'aquesta ocupació, adreça't al teu Servei Local d'Ocupació



xaloc.diba.cat



**Diputació
Barcelona**

**Àrea de Desenvolupament
Econòmic i Turisme**



xaloc
XARXA LOCAL D'OCCUPACIÓ
INTERMEDIACIÓ

